Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Importanti precauzioni di sicurezza 4
Dichiarazione di conformità CE 9
Salvaguardia dell'ambiente 9
Installazione 9
Montaggio dell'apparecchio 9
Prima di collegare l'apparecchio 10
Dopo il collegamento 10
Accessori 11
Pannello comandi 12
Protezione anti-avvio 12
Grado di cottura (solo funzioni automatiche) 12
Pausa per mescolare o girare l'alimento (solo funzioni automatiche) 13
Categorie di alimenti (solo funzioni automatiche) 13
Raffreddamento 13
Modifica delle impostazioni 14
Timer 15
Durante la cottura 16
Cottura e riscaldamento a microonde 16
Funzione Jet Start 17
Crisp 17
Griglia 18
Grill + Microonde 18
Riscaldamento rapido 19
Aria forzata 20
Aria forzata Combi 21
Scongelamento manuale 22
Jet defrost 23
Riscaldamento automatico 24
Crisp automatico 25
Auto Cook 26
Manutenzione e pulizia 27
Consigli d'utilizzo e suggerimenti 29
Guida alla ricerca guasti 30
Servizio Assistenza Clienti 30
Smaltimento elettrodomestici 30

Istruzioni importanti per la sicurezza

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI SONO MOLTO IMPORTANTI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio.

Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Conservare le presenti istruzioni a portata di mano per futuro riferimento.
- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- L'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata unicamente da elettricisti qualificati. Rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato.

- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, all'alimentazione di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple.
- Non collegare l'apparecchio ad una presa che può essere controllata tramite telecomando o timer.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti o uso all'aperto). Il costruttore declina ogni responsabilità per lesioni a persone o animali o danni alle cose qualora non siano rispettate le presenti informazioni e precauzioni.
- Questo apparecchio è di tipo ad incasso, Non deve essere utilizzato a libera installazione.
- L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- I bambini molto piccoli (0-3 anni) e piccoli (3-8 anni) devono essere mantenuti a distanza se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e

conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a consapevoli dei pericoli che può comportare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni.
- Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.
- Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali

combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

- Utilizzare esclusivamente contenitori adatti all'uso in un forno a microonde.
- Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
- Non usate il forno a microonde per fritture a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.
- Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.
  Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso, olio o alcool (ad es. rum, cognac, vino).
- Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).
- Se il materiale all'interno o all'esterno dell'apparecchio dovesse infiammarsi o generare fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere l'apparecchio.

- Scollegare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.
- Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
- La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.
- La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro dello sportello dell'apparecchio in quanto possono rigare la superficie con conseguente possibile frantumazione del vetro.
- Non utilizzare prodotti chimici corrosivi o vapori nell'apparecchio.
  Questo tipo di apparecchio è destinato specificamente a riscaldare o cuocere gli alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
- Non rimuovere nessun pannello di copertura. Le guarnizioni della porta e delle zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico autorizzato.
- Gli interventi di assistenza devono essere effettuati esclusivamente da tecnici autorizzati. È pericoloso per qualunque persona non autorizzata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo CE n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio ♺.
- Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Come risparmiare energia

- Preriscaldare il forno a microonde solo se indicato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere l'apparecchio 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno a cuocere anche dopo aver spento l'apparecchio.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Smaltendo questo prodotto in modo corretto si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere conferito presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Installazione

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti più vicino.
Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere l'apparecchio dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

I bambini non devono eseguire operazioni di installazione. Tenere i bambini lontani durante l'installazione dell'apparecchio.
Durante e dopo l'installazione dell'apparecchio, tenere il materiale d'imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) lontano dalla portata dei bambini.

Montaggio dell'apparecchio

Durante l'installazione seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.

Prima di collegare l'apparecchio

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'abitazione.
Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano lateralmente nella cavità del forno a microonde. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.
Assicurarsi prima dell'installazione che il forno a microonde sia vuoto.
Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno a microonde si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno a microonde e pulire l'interno con un panno morbido inumidito.
Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.
Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.
Se il cavo di alimentazione risultasse troppo corto, rivolgersi a un elettricista o a un tecnico di assistenza qualificato per installare una presa vicino all'apparecchio.
Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, all'alimentazione di rete.
Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

Dopo il collegamento

L'apparecchio funziona solo se la porta del forno a microonde è stata chiusa correttamente.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.
La parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

Accessori

DATI GENERALI

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.

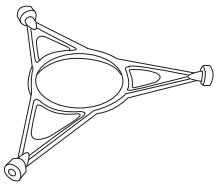
Assicurarsi che gli utensili usati siano adatti al forno tradizionale e a microonde prima di cucinare.

Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno. Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille e il forno potrebbe danneggiarsi.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE

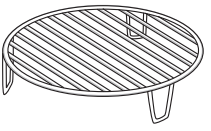


Servirsi del supporto del piatto rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.
Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

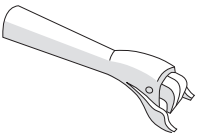
Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.
Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

GRIGLIA DI COTTURA



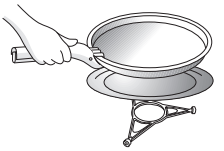
Utilizzare la griglia di cottura con le funzioni Grill.
Appoggiare sempre gli alimenti sulla griglia di cottura bassa per consentire la circolazione dell'aria durante la cottura ad aria forzata.

MANICO PER PIATTO CRISP



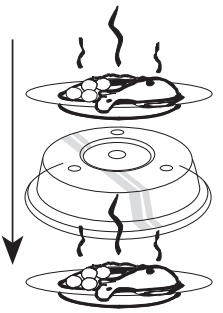
Usate la speciale maniglia Crisp fornita in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

PIATTO CRISP



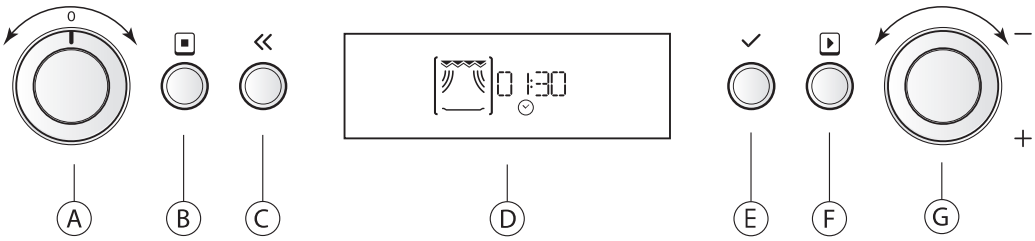
Posare il cibo direttamente sul piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro.
Non appoggiare utensili sul piatto Crisp perché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli.
Il piatto Crisp può essere preriscaldato prima dell'uso (massimo 3 minuti). Per il preriscaldamento, usare sempre la funzione **Crisp.**

COPERCHIO



Utilizzare il coperchio per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.
Utilizzare il coperchio per il riscaldamento su due livelli.

Pannello comandi



A. Manopola multifunzione
B. Tasto Stop
C. Tasto indietro
D. Display
E. Tasto OK
F. Tasto Start
Manopola di regolazione (+/-)

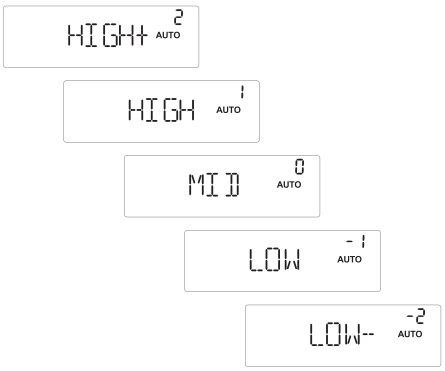
Protezione anti-avvio

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno è entrato in modalità standby. (Il forno si trova in modalità "stand by" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto.)

Per disabilitare il blocco di sicurezza è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto. In caso diverso sul display apparirà la dicitura "DOOR".

Grado di cottura (solo funzioni automatiche)

Il grado di cottura può essere regolato con la maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione di regolazione del grado di cottura consente di controllare direttamente il risultato finale. Questa funzione consente di ottenere una temperatura finale superiore o inferiore rispetto all'impostazione standard.
Scegliendo una di queste funzioni si sceglie l'impostazione standard. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se tuttavia il cibo riscaldato risulta troppo caldo, è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze personali prima di usare un'altra volta la stessa funzione.



GRADO DI COTTURA	
Livello	Effetto
Alto +2	**Massima temperatura finale**
Alto +1	**Alta temperatura finale**
Med 0	**Impostazione standard predefinita**
Basso -1	**Bassa temperatura finale**
Basso -2	**Minima temperatura finale**

Nota:
il grado cottura può essere impostato o modificato durante i primi 20 secondi di funzionamento.

Selezionare un livello di grado cottura tramite la manopola +/- subito dopo aver premuto il tasto Start (Avvio).

Pausa per mescolare o girare l'alimento (solo funzioni automatiche)

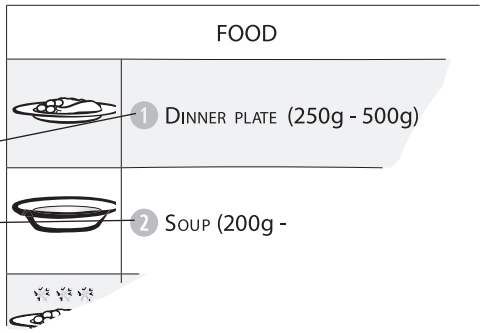
Quando si usano alcune delle funzioni automatiche, il funzionamento del forno può interrompersi (a seconda del programma e del tipo di alimento selezionati) e richiedere di mescolare o girare l'alimento.

Per riprendere il processo di cottura:
- aprire la porta
- mescolare o girare gli alimenti
- chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

Nota: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo un minuto se il cibo non è stato girato o mescolato. In questo caso, il tempo di riscaldamento sarà più lungo.

Categorie di alimenti (solo funzioni automatiche)

Quando si utilizzano le funzioni automatiche, per ottenere risultati ottimali occorre selezionare la categoria di alimento. Quando si sceglie una categoria di alimenti con i tasti +/-, viene visualizzato il termine FOOD ed una cifra che indica la categoria dell'alimento.



Le categorie di alimenti sono elencate nelle tabelle di ogni funzione automatica.

Per i cibi non elencati nelle tabelle e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

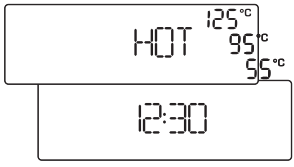
Raffreddamento

Al termine di una funzione, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

Se la temperatura è superiore a 50°C, VENGONO VISUALIZZATE LA SCRITTA "HOT" (CALDA) e la temperatura attuale del forno. Non toccare la parte interna del forno nel rimuovere gli alimenti. Usare guanti da forno.

Se la temperatura è inferiore a 50°C, viene visualizzata l'ora.

Premere il tasto Indietro per visualizzare provvisoriamente l'orologio a 24 ore mentre è visualizzata la scritta "HOT".



Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.

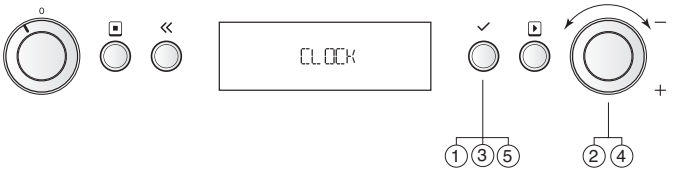
Modifica delle impostazioni

Quando l'apparecchio viene collegato alla corrente per la prima volta, viene richiesto di impostare l'orologio.
Dopo un'interruzione di corrente, l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.
Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.

1. **Ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare le impostazioni.**
2. **Usare la manopola di regolazione (+/-)** per le seguenti impostazioni.
   - Orologio
   - Segnale acustico
   - Eco
   - Luminosità
3. **Premete il pulsante Stop per uscire** dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.

IMPOSTAZIONE OROLOGIO

Tenere lo sportello del forno aperto quando si imposta l'orologio. In questo modo si avranno 5 minuti di tempo per effettuare l'impostazione dell'orologio. In caso contrario, ogni singola fase deve essere completata entro 60 secondi.



1. **Premere il tasto OK** (le cifre a sinistra, ossia le ore, lampeggiano).
2. **Ruotare la manopola di regolazione +/-** per impostare le ore.
3. **Premere il tasto OK.** (Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano).
4. **Ruotare la manopola di regolazione +/-** per impostare i minuti.
5. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

L'orologio è impostato ed è in funzione.
Per togliere la funzione orologio dal display dopo averla programmata, selezionare nuovamente la modalità di impostazione dell'orologio e premere il tasto Stop quando le cifre lampeggiano.

IMPOSTAZIONE SEGNALE ACUSTICO

1. **Premere il tasto OK.**
2. **Ruotare la manopola di regolazione +/-** per attivare o disattivare l'allarme.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

Modifica delle impostazioni

ECO

1. **Premere il tasto OK.**
2. **Ruotare la manopola di regolazione (+/-)** per attivare o disattivare l'impostazione ECO.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

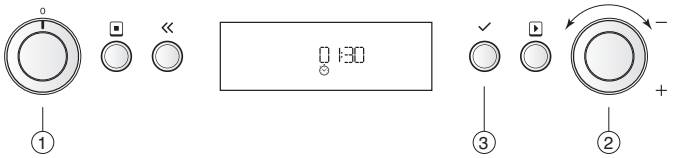
Quando è attiva la funzione ECO, l'intensità luminosa del display si abbassa automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello. La luce del forno si spegne 30 secondi dopo la fine della cottura.
Quando è impostato OFF, l'intensità luminosa del display si abbassa automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia.
Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello. La luce del forno si spegne dopo la fine della cottura.

LUMINOSITÀ

1. **Premere il tasto OK.**
2. **Ruotare la manopola (+/-)** per impostare il livello di luminosità preferito.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la selezione.

Timer

Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.



1. **Accertarsi che la manopola multifunzione sia impostata sullo "0".**
2. **Ruotare la manopola (+/-)** per impostare il tempo desiderato sul timer.
3. **Premere il tasto OK.**

Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.
Premendo il tasto Stop prima dello scadere del tempo selezionato sul timer, questo viene azzerato.

Durante la cottura

UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:
Il tempo può essere incrementato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto di avvio. Ad ogni pressione successiva il tempo aumenta di 30 secondi.

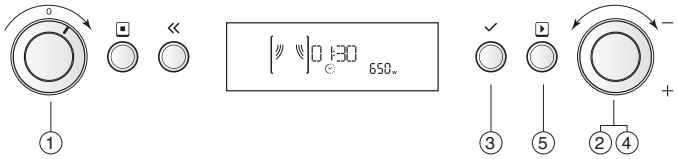
GIRANDO LA MANOPOLA +/- è possibile alternare i parametri per selezionare quello da modificare.

PREMENDO IL TASTO OK si seleziona il parametro e lo si abilita per la modifica (il parametro lampeggia). Usare la manopola +/- per modificare l'impostazione.
PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.

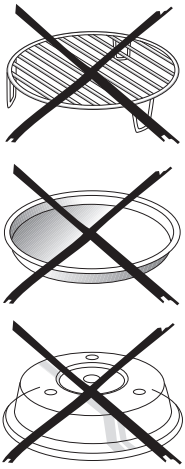
PREMENDO IL TASTO INDIETRO è possibile tornare direttamente all'ultimo parametro modificato.

Cottura e riscaldamento a microonde

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché non viene visualizzata la funzione Microonde.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il livello di potenza delle microonde.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il tempo di cottura.
5. **PREMERE IL TASTO START.**



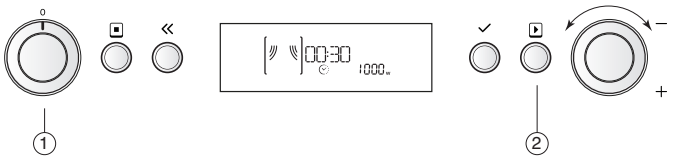
UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI COTTURA, il tempo di cottura può essere facilmente incrementato di ulteriori 30 secondi premendo il tasto Start. *Ad ogni pressione successiva* il tempo aumenta di 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola +/-.
PREMENDO IL TASTO << si può tornare alle opzioni per la modifica del tempo di cottura e del livello di potenza. Entrambe queste funzioni possono essere modificate con la manopola +/- durante la cottura.

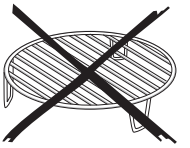
LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO
1000 W	**RISCALDAMENTO DI BEVANDE,** acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
800 W	**COTTURA DI VERDURE,** carne, ecc.
650 W	**COTTURA DI** pesce.
500 W	**COTTURA PIÙ IMPEGNATIVA** di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	**COTTURA LENTA DI STUFATI,** scioglimento di burro e cioccolata.
160 W	**SCONGELAMENTO.** Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	**PER PORTARE I GELATI** a temperatura.
0 W	**PER L'USO DEL SOLO** timer.

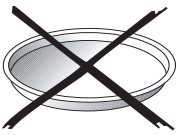
Funzione Jet Start

Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.





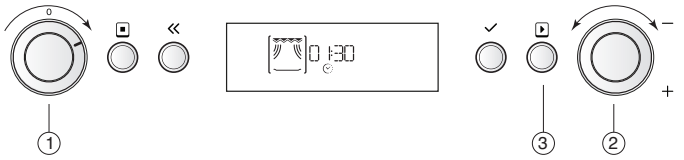
1. **Accertarsi che la manopola multifunzione sia impostata sullo "0".**
2. **Premere il tasto Start per avviare automaticamente** il forno alla massima potenza delle microonde con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi.

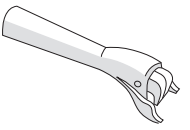


È possibile modificare il tempo utilizzando la manopola +/- per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.

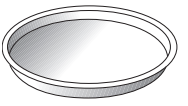
Crisp

Utilizzare questa funzione per riscaldare o cuocere pizze o altri cibi a pasta morbida. oppure per cuocere uova, pancetta, salsicce, hamburger, ecc.

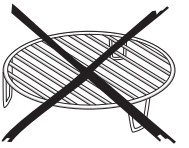


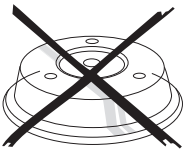


1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché non viene visualizzata la funzione Crisp.
2. **Ruotare la manopola (+/-)** per impostare il tempo di cottura.
3. **Premere il tasto Start.**



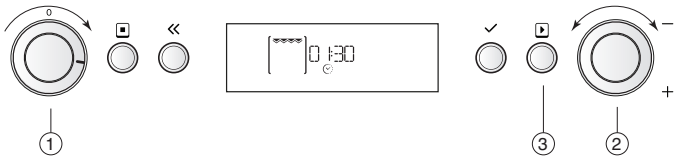
Il forno si attiva automaticamente in modalità microonde + grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti. ASSICURARSI sempre che il piatto Crisp sia disposto correttamente al centro del piatto rotante in vetro.
Non appoggiare il piatto Crisp ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.
Evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.
Indossare guanti da forno o servirsi dell'apposita maniglia in dotazione per estrarre il piatto Crisp caldo.
Con questa funzione usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.





Grill

USARE QUESTA FUNZIONE PER dorare rapidamente la superficie degli alimenti posti sulla griglia di cottura.

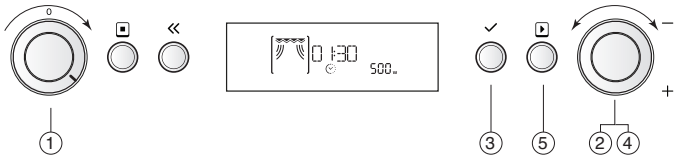


1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché non viene visualizzata la funzione Grill.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il tempo di cottura.
3. **PREMERE IL TASTO START.**

DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia. Girare gli alimenti durante la cottura.
***ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI** utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.*
***NON USARE UTENSILI DI PLASTICA** con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati*

GRILL + MICROONDE

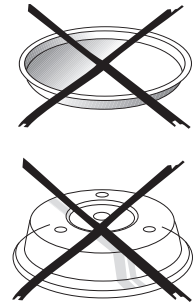
USARE QUESTA FUNZIONE per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché non viene visualizzata la funzione Grill + Microonde.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il livello di potenza delle microonde.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il tempo di cottura.
5. **PREMERE IL TASTO START.**

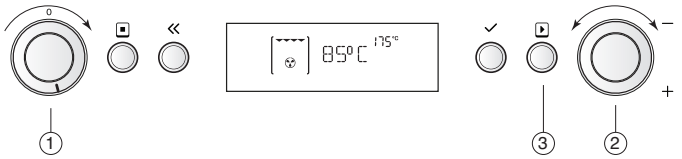
IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso del Grill + Microonde è preimpostato in fabbrica.

GRILL + MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
650 W	**COTTURA** di verdure e gratin
350 - 500 W	**COTTURA** di pollame e lasagne
160 - 350 W	**COTTURA** di pesce e gratin surgelati
160 W	**COTTURA** di carne
90 W	**GRATINATURA** di frutta
0 W	**DORATURA** durante la cottura

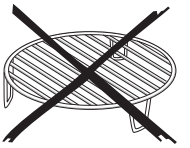


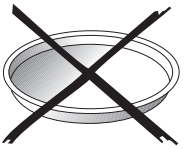
Riscaldamento rapido

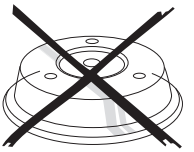
Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto.
Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto come per la normale cottura nel forno convenzionale.



1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché non viene visualizzata la funzione Riscaldamento rapido. (Viene visualizzata la temperatura predefinita).
2. **Ruotate la manopola (+/-)** per impostare la temperatura.
3. **Premere il tasto Start.** Durante il processo di riscaldamento rapido, viene visualizzata la temperatura corrente del forno.



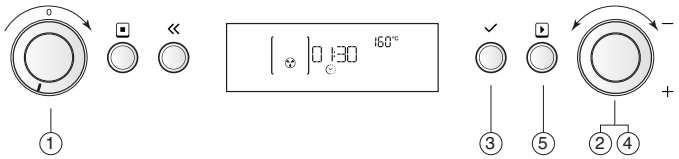




Prima di mettere l'alimento nel forno attendere che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando la manopola +/-.
Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno la mantiene automaticamente per 10 minuti prima di spegnersi. In questo tempo, il forno attende l'inserimento del cibo e la selezione della funzione Aria forzata per iniziare la cottura.

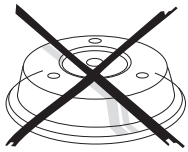
Aria forzata

Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.



1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare la funzione Aria forzata. (Viene visualizzata la temperatura predefinita).
2. **Ruotate la manopola (+/-)** per impostare la temperatura.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **Ruotare la manopola (+/-)** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto Start.**

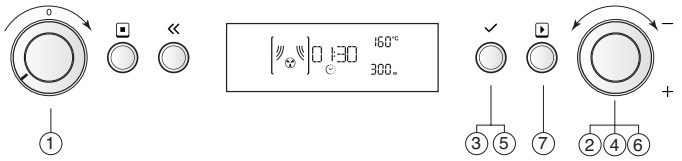
Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
Utilizzare il piatto Crisp per la cottura di alimenti piccoli, come biscotti o panini.
Una volta avviato il processo di riscaldamento, il tempo di cottura può essere facilmente regolato con la manopola +/-.
Utilizzare il tasto Indietro (<<) per tornare al punto in cui è possibile cambiare la temperatura finale.



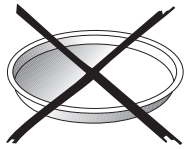
ALIMENTO	ACCESSORI	TEMPERATURA FORNO °C	TEMPO DI COTTURA
Arrosto di manzo, medio (1,3 - 1,5 kg)	**Piatto** su griglia	170 - 180 °C	40 - 60 min.
Arrosto di maiale (1,3 - 1,5 kg)	**Piatto** su griglia	170 - 190 °C	70 - 80 min.
Pollo intero (1,0 - 1,2 kg)	**Piatto** su griglia	210 - 220 °C	50 - 60 min.
Pan di Spagna (pesante)	**Tortiera** su griglia	160 - 170 °C	50 - 60 min.
Pan di Spagna (leggero)	**Tortiera** su griglia	170 - 180 °C	30 - 40 min.
Biscotti	**Piatto Crisp** sulla griglia	170 - 190 °C, Forno preriscaldato	10 - 12 min.
Pagnotta	**Teglia** su griglia	200 - 210 °C, Forno preriscaldato	30 - 35 min.
Panini	**Piatto Crisp** sulla griglia	225 °C, Forno preriscaldato	10 - 12 min.
Meringhe	**Piatto Crisp** sulla griglia	100 - 125 °C, Forno preriscaldato	40 - 50 min.

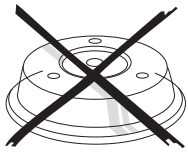
Aria forzata Combi

Usare questa funzione per cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.



1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché viene visualizzata la funzione Aria forzata Combi. (Viene visualizzata la temperatura predefinita e la potenza delle microonde).
2. **Ruotate la manopola (+/-)** per impostare la temperatura.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **Ruotare la manopola (+/-)** per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. **Ruotare la manopola (+/-)** per impostare il tempo di cottura.
7. **Premere il tasto Start.**





Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.

Una volta avviato il processo di riscaldamento, il tempo di cottura può essere facilmente regolato con la manopola +/-.
Usare il pulsante Indietro (<<) per cambiare il livello di potenza o la temperatura finale.
Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Aria forzata è preimpostato in fabbrica.

ARIA FORZATA COMBI	
Potenza	Uso consigliato:
350 W	**Cottura di** pollame, pesce e gratinati
160 W	**Cottura** di arrosti
90 W	**Cottura** di pane e torte
0 W	**Doratura** durante la cottura

Scongelamento manuale

Per scongelare gli alimenti manualmente, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e selezionare la potenza di 160 W.

Controllare regolarmente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).

La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.

Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a riscaldarsi (es. le cosce o le ali di un pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.

Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.

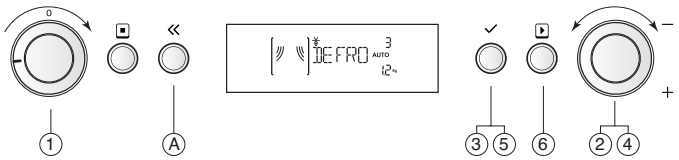
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante del processo.

Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

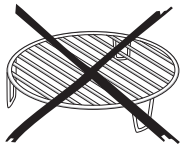
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

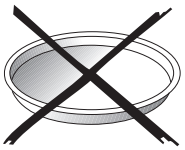
Jet defrost

USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg.
DISPORRE SEMPRE GLI ALIMENTI sul piatto rotante in vetro.



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché viene visualizzata la funzione Jet Defrost.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimento).
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il peso.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
6. **PREMERE IL TASTO START.**





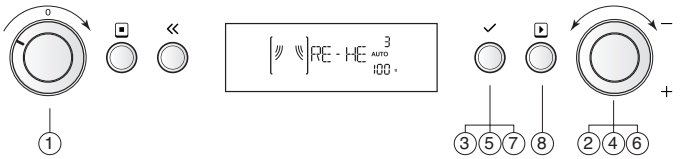
PESO
PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO INDICARE il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.
SE IL PESO È INFERIORE O SUPERIORE AL PESO CONSIGLIATO, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

CIBI SURGELATI:
SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA più alta di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.
SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ BASSA di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso superiore.

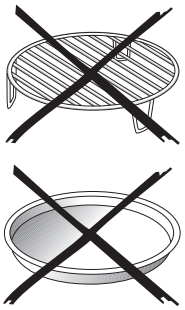
ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	1 **CARNE** (100 g - 2,0 kg)	Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti. **GIRARE** quando viene richiesto.
	2 **POLLAME** (100 g - 2,5 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. **GIRARE** quando viene richiesto.
	3 **PESCE** (100 g - 2,0 kg)	Intero, a tranci o a filetti. **GIRARE** quando viene richiesto.
	4 **VERDURE** (100 g - 2,0 kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. **GIRARE** quando viene richiesto.
	5 **PANE** (100 g - 1,0 kg)	Pagnotte, focacce o panini. **GIRARE** quando viene richiesto.
PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.		

Riscaldamento automatico

Utilizzare questa funzione per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.
Disporre gli alimenti su un piatto da portata resistente al calore.



1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché non viene visualizzata la funzione Auto.
2. **Ruotare la manopola (+/-)** finché non viene visualizzata la funzione Auto.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **Ruotare la manopola (+/-)** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimento).
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. **Ruotare la manopola (+/-)** per impostare il peso.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Premere il tasto Start.**

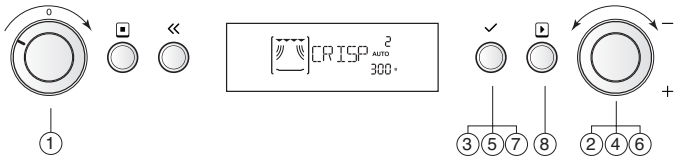


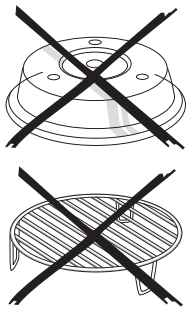
Quando si conserva un piatto in frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.
Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate.
Sistemare le fette più spesse, ad esempio fette di polpettone e salsicce, una accanto all'altra.
Un paio di minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.
Utilizzare sempre il coperchio durante l'uso di questa funzione, tranne quando si riscaldano minestre fredde.
Se l'alimento è avvolto in un involucro si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire la fuoriuscita della pressione eccessiva durante il riscaldamento.
Forare o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	1 **Piatto unico** (250 g - 500 g)	**Preparare il cibo** seguendo le raccomandazioni date sopra. Cuocere a recipiente coperto.
	2 **Minestra** (200g - 800g)	**Riscaldare senza coperchio** in scodelle separate o in un'unica zuppiera grande.
	3 **Piatto monodose surgelato** (250 g - 500 g)	**Seguire le istruzioni sulla confezione,** ad esempio ventilazione, perforazione ecc.
	4 **Bevande** (0,1 - 0,5 l)	**Riscaldare senza coperchio** introducendo un cucchiaio di metallo nella tazza.
	5 **Lasagne surgelate** (250 g - 500 g)	**Porre** su un piatto adatto per le microonde e per il forno tradizionale.
Per i cibi non elencati in questa tabella, e se il peso è inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		

Crisp automatico

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata.
USARE LA FUNZIONE AUTO CRISP SOLTANTO per riscaldare alimenti pronti surgelati.



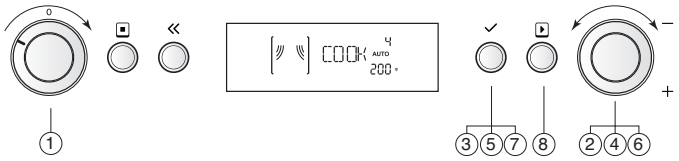


1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché non viene visualizzata la funzione Auto.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** finché non viene visualizzata la funzione Auto Crisp.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimento).
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il peso.
7. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
8. **PREMERE IL TASTO START.**

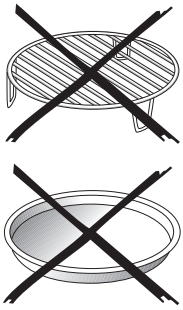
ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	1 **PATATE FRITTE** (200 g - 500 g)	**DISTRIBUIRE LE PATATE** su un unico strato sul piatto Crisp. Cospargere di sale a piacere. **MESCOLARE** quando viene richiesto.
	2 **PIZZA,** sottile (200 g - 600 g)	**PER PIZZE** con impasto sottile.
	3 **PIZZA ALTA** (300 g - 800 g)	**PER PIZZE** con impasto alto.
	4 **ALI DI POLLO** (200 g - 500 g)	**PER CROCCHETTE DI POLLO,** oliare il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura impostato su Lo 2. **GIRARE** quando viene richiesto.
	5 **QUICHE** (200 g - 500 g)	**PER QUICHE** e torte salate.
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".		

Auto Cook

Usare questa funzione ESCLUSIVAMENTE per cuocere. La cottura automatica può essere usata solo per gli alimenti che rientrano nelle categorie qui elencate.
Disporre gli alimenti su un piatto da portata resistente al calore.



1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché non viene visualizzata la funzione Auto.
2. **Ruotare la manopola (+/-)** finché non viene visualizzata la funzione Auto Cook.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **Ruotare la manopola (+/-)** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimento).
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. **Ruotare la manopola (+/-)** per impostare il peso.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Premere il tasto Start.**



Verdure in scatola: Aprire sempre la scatola e versare il contenuto in un piatto adatto alla cottura a microonde. Non cuocere mai le verdure nella confezione di latta.
Cuocere le verdure fresche, surgelate o in scatola coperte.
Forare o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

PESI CONSIGLIATI		
	1 **Patate al forno** (200 g - 1 kg)	**Punzecchiare le patate** e disporle su un piatto adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale. Girare le patate al segnale acustico del forno. Fare attenzione perché il forno, il recipiente e il cibo sono molto caldi. **Girare** quando viene richiesto.
	2 **Verdure fresche** (200 g - 800 g)	**Tagliare le verdure** in pezzetti uniformi. Aggiungere 2-4 cucchiai di acqua e coprire. Mescolare al segnale acustico del forno. **Mescolare** quando viene richiesto.
	3 **Verdure surgelate** (200 g - 800 g)	**Cuocere a recipiente coperto.** Mescolare al segnale acustico del forno. **Mescolare** quando viene richiesto.
	4 **Verdure in scatola** (200 g - 600 g)	**Cuocere in piatto idoneo** alla cottura a microonde con coperchio.
	5 **Popcorn** (100 g)	**Cuocere una sola confezione** alla volta. Per una maggiore quantità di popcorn, cuocere più sacchetti in successione.
Per gli alimenti non elencati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.		

Manutenzione e pulizia

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

Non utilizzare pagliette metalliche, detergenti aggressivi, *panni abrasivi ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno.*
Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Spruzzare il prodotto spray sul panno carta.
Non spruzzare *il prodotto direttamente sul forno.*

Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.

Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

Non azionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per la pulizia.

Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti dello sportello.

Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

Per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.

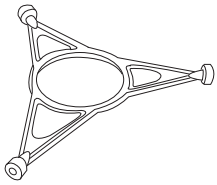
Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.

La griglia non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente.

Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

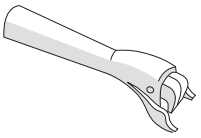
SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

Supporto del piatto rotante.

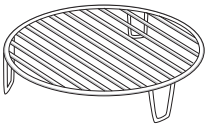


Piatto rotante in vetro.

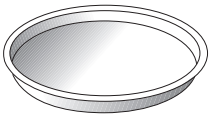
Manico per piatto Crisp.



Griglia di cottura.



LAVAGGIO DELICATO:
Il piatto Crisp deve essere lavato con acqua e detergente neutro. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.



Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

Non immergere o risciacquare in acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.

Non usare pagliette metalliche. Il materiale righerebbe la superficie.

CONFORME ALLA NORMA CEI 60705.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di apparecchi diversi. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	13 min.	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ min.	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	16 min.	650 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Aria forzata 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min.	Aria forzata 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Aria forzata 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13,3	500 g	10 min.	Jet Defrost	

CONFORME ALLA NORMA CEI 60350.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di forni diversi. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Tempo appross.	Temperatura	Forno preriscaldato	Accessori
8.4.1	25 - 28 min.	160 °C	No	Piatto Crisp sulla griglia
8.4.2	22 - 24 min.	175 °C	Sì	Piatto Crisp sulla griglia
8.5.1	33 - 35 min.	180 °C	Sì	Sì Griglia di cottura
8.5.2	65 - 70 min.	160 °C	Sì	Griglia di cottura

CARATTERISTICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	**230 V/50 Hz**
POTENZA NOMINALE	**2300 W**
FUSIBILE	**10 A**
POTENZA DI USCITA MICROONDE	**1000 W**
GRILL	**800 W**
ARIA FORZATA	**1200 W**
DIMENSIONI ESTERNE (AXLXP)	**385 x 595 x 514**
DIMENSIONI INTERNE (AXLXP)	**200 x 405 x 380**

Consigli d'utilizzo e suggerimenti

Come leggere la tabella di cottura
La tabella indica le funzioni migliori da utilizzare per un determinato alimento. I tempi di cottura, se indicati, si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno a microonde, escluso il preriscaldamento (ove richiesto).
Le impostazioni e i tempi di cottura sono solamente indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Cuocere sempre gli alimenti per il tempo di cottura minimo indicato e controllare che la cottura sia ultimata.
Per ottenere migliori risultati, seguire accuratamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori (se in dotazione).

Pellicola e sacchetti
Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno a microonde.
Perforare o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.

Liquidi
I liquidi possono surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso.
Per prevenire questo rischio:
1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di asportare con cura il recipiente dal forno a microonde.

Cottura di alimenti
Poiché le microonde penetrano negli alimenti fino ad una certa profondità, qualora sia necessario cuocere un certo numero di pezzi contemporaneamente, sistemare i pezzi in cerchio per avere più pezzi verso l'esterno.
I pezzi più piccoli cuociono più rapidamente di quelli grandi.
Tagliare gli alimenti a pezzi di uguali dimensioni per ottenere una cottura uniforme.
Durante la cottura a microonde l'umidità evapora.
Un coperchio resistente alle microonde sul recipiente aiuta a ridurre la perdita di umidità.
La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. È quindi opportuno attendere ancora qualche minuto per permettere agli alimenti di completare la cottura.
Di norma è necessario mescolare gli alimenti durante la cottura al microonde. Mescolando gli alimenti, portare le parti cotte sul lato esterno verso il centro e le porzioni centrali meno cotte verso l'esterno.
Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate. Sistemare le fette più spesse, ad esempio fette di polpettone e salsicce, una accanto all'altra.

Alimenti per bambini
Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.
Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Assicurarsi di rimuovere il coperchio e la tettarella prima di scaldare.

Surgelati
Per ottenere risultati migliori, raccomandiamo di scongelare gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Se necessario, è possibile
utilizzare un recipiente di plastica adatto alle microonde.
Alimenti lessati, stufati e ragù di carne scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

Guida ricerca guasti

L'apparecchio non funziona
- Il supporto per piatto rotante è nella sua sede.
- Lo sportello si chiude correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che l'apparecchio sia ventilato adeguatamente.
  Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare l'apparecchio.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere 10 minuti prima di ricollegarlo e riprovare.

Il programmatore elettronico non funziona.
Se il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza Clienti più vicino.
Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

Servizio Assistenza Clienti

Prima di contattare il Servizio Assistenza
1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti nella "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente persista.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza Clienti più vicino.

Indicare sempre:
- una breve descrizione dell'anomalia;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola "Service" sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità dell'apparecchio (visibile a porta aperta).

Il numero di assistenza è indicato anche sul libretto di garanzia.
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

NOTA: qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro Assistenza Clienti** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire l'apparecchio in conformità alle norme locali sullo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
05/15

400010769701